



Trinchado de brócoli con ajos

Ingredientes - *Para 3 persona(s)*

- 600 g de *Brócoli*
- 5 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Hoja(s) de *Laurel*
- 1 Ud. de *Limón*
- *Aceite de oliva virgen*
- *Sal*
- *Pimienta negra*

Preparación

Paso 1 - Preparación

Lavar el brócoli concienzudamente y separar sus ramas.

Poner recipiente al fuego con agua, sal, una hoja de laurel y el zumo de un limón. Llevaremos el agua a la ebullición.

Paso 2 - Ejecución y emplatado

Cuando el agua hierva, añadiremos el brócoli y, una vez en su punto, lo colaremos y lo trituraremos con la ayuda de un tenedor, seguidamente lo reservaremos.

En una sartén pondremos los dientes de ajo cortaditos, cuidando de que no se quemen, y, cuando ya los veamos un poco doraditos, añadiremos el brócoli que habíamos triturado, espolvorearemos con un poco de pimienta negra, moreándolo un par de minutos para que se impregne todo bien y, si fuese necesario, rectificaremos de sal.

Y, sin más, emplataremos. ¡A la mesa!